



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Elaboração e avaliação sensorial de compota de manga orgânica e convencional

Lorena L. MEDEIROS², Thaisa C. M. BARBOSA¹, Tamires S. PEREIRA², Emanuel T. R. FARIAS³,
Maira F. LOPES⁴.

Lorena Lucena de Medeiros

¹Aluna do Ensino Médio, bolsita PIBIC Jr. ²Alunos de graduação do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande - UATA/CCTA/UFCG. ³Técnico de Laboratório – CCTA/UFCG. ⁴Profa. da Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos - UATA/CCTA/UFCG - Pombal-PB. E-mail: mairafelinto@ccta.ufcg.edu.br

A manga é considerada uma das frutas de maior crescimento de produção, além de ser uma das mais consumidas em todo o mundo devido suas qualidades organolépticas agradáveis. Sendo designada como principal fruta tropical por ser rica em vitaminas, minerais e antioxidantes. A transformação da fruta em produto industrial permite a sua preservação por período mais prolongado além de agregar características sensoriais mais agradáveis, e disponibilizar opções que associem simplicidade tecnológica, baixos custos, facilidade de transporte e boa aceitação no mercado. O objetivo do trabalho foi elaborar compota de manga orgânica e convencional e avaliar seus atributos sensoriais bem como comparar a preferência do consumidor das diferentes compotas. As mangas foram obtidas do Instituto Federal de Ensino Tecnológico, São Gonçalo – PB e as compotas foram produzidas no Laboratório de Tecnologia de Produtos Agropecuários/CCTA/UFCG/Pombal seguindo algumas etapas de processamento dentre elas: recepção, seleção, lavagem, descascamento, corte, branqueamento, acondicionamento, adição da calda, exaustão, fechamento e resfriamento. As avaliações sensoriais foram conduzidas no Laboratório de Análise Sensorial através de testes de aceitação, preferência e atitude de consumo, em cabines individuais, com 100 provadores voluntários não treinados, utilizando escala hedônica de nove pontos. Os resultados foram analisados através de histograma de frequência, onde os provadores avaliaram as duas compotas de acordo com os atributos de aparência, cor, aroma, sabor e textura. Todos esses atributos obtiveram notas elevadas, na maioria notas variando de 7 a 9. O que mostra que a compota de manga obteve boa aceitação pelos provadores. Quanto à avaliação que compara as diferenças nos atributos analisados entre as compotas, 62% preferiram a compota de manga convencional contra 38% da compota orgânica. Constatou-se que a atitude de consumo, ou seja, a frequência que o provador comeria as compotas foi um pouco superior também nas compotas de manga convencional, sendo 53% de notas positivas para esta e 46% para as compotas de manga orgânica, ainda observando quanto a atitude de consumo, apenas 3% e 9% de notas negativas (não comeriam de forma alguma) respectivamente para compota convencional e orgânica foi identificado. Além de apresentar uma ótima conservação do fruto a compota de manga é de custo acessível e obteve ótima aceitação pelos provadores, sendo um produto viável a fim de diversificar a forma de consumo da manga e com excelentes características sensoriais.

Palavras-chave: *tommy atkins*, sistema orgânico, convencional, compota, sensorial.

